

こくど通信

正食・自然食から発酵食へ

2016年 8月15日発行 **9月号**

株式会社 黒怒
〒488-0823 愛知県尾張旭市庄南町二丁目5番地10
TEL.052-776-1251 FAX.052-776-1241
http://www.kokudo.ne.jp/

食べた瞬間、思わず「うわっ!」…
さとしのしじみエキス特集です。

残暑お見舞い申し上げます。
さて、今回は、梅肉酵母エキスと並ぶ、黒怒が
推奨する二大エキス「さとしのしじみエキス」を
取り上げます。
メーカーの有限会社あうんは、じつは、弊社から
車で約5分の所にある、黒怒とは、長いお取引
のある自然食品店さんです。
今年3月末に、弊社納品システム変更の説明
に伺った際、久しぶりに、あうんの鎌田麗子社長
とお会いして、「そいえば眞田さんは、うちのしじ
みエキス食べたことある?」と尋ねられスプーン
の先半分くらいを、その場で試食。食べた瞬間
に、思わず「うわっ!」…想像を超えるおいしさゆ
えの叫びでした。どんな商品なのか?は今回記事
をご覧ください。

黒怒 代表取締役 眞田 也守志



店あうんを起こ
します。



今年の5月15日に青森の工場を視察したとき
の、眞田(左)と、有限会社あうんの鎌田哲さんと
記念撮影。哲さんこそが、しじみエキス誕生に
大きく関わったキーパーソンともいえる方です。

347402
さとしのしじみエキス
80g **10,000円**
■定番(単品出荷) ■入数:10
■賞味期間:1年



命をつないだ「しじみエキス」。
さとしのしじみエキスは、話題
のオルニチンをたっぷり含
む、国産蛎100%の無添加エ
キスです。この商品の開発に
は、商品名にもなっている製
造者、鎌田哲さん(鎌田社長の息
子さん)の体験が深く関わって
います。哲さんは、未熟児で生
まれ、同時に肝炎を患いまし
た。医者からは「有効な薬がな
い」と匙を投げられますが、鎌
田社長は、なんとしてもこの子
を助けたいと、様々な療法を調
べ尽くします。結果、たどり着
いたのが民間療法薬である「し
じみエキス」でした。その甲斐
あって幸い哲さんは命をつな
ぎ止めることができました。
このことがきっかけでしじみ
エキスの価値を多くの方へ伝
えたいと、鎌田社長は自然食品
店あうんを起こ
します。

当初は三重で、今は青森で。
当初は、三重県に加工所を設
け、地元漁師さんの協力のも
と、哲さん自身が三日夜火を
止めず煮詰める製法でのしじ
みエキスづくりを守っていま
した。
ところが、長良川にできた河口
堰の影響でヤマト蛎が激減、製
造が難しい状況に見舞われま
す。そんなとき、鎌田社長が、旅
先の青森で偶然に目についた
「大和蛎エキス」の看板を頼り
に、その会社を訪ねてみると、
ご縁とは不思議なもの…その
会社の社長さんは蛎の新しい
商品開発のために、鎌田社長執
筆のしじみエキスに関する文
献を読んでくれた方でした。思い
切って、三重でのしじみエキス
が製造できない状況を伝える
と「じゃあ、うちで作りませ
んか?」と即答。これが、現在の加
工所である青森に移るきっか
けとなりました。

中面へ続く…

自然食品店あうん、鎌田社長の次男、哲さんが手作りする… 国産蛎100%「さとしのしじみエキス」

It's new! 新商品

「セサミン高含有黒ごま」と、
「国産大豆きなこ」を使用した黒ごまきなこです。



ごまにしか含まれない希少な健
康成分セサミンを通常の黒ごま
の2倍以上を含み、毎日大さじ1
杯で約11mgのセサミンが摂取
できます。
牛乳やきなこ餅はもちろん、パン
やヨーグルト、アイスクリームにも
どうぞ。



黒ごまの
香ばしい風味。
大豆の自然な甘み。

**203322 <九鬼産業>
セサミン 黒ごまきなこ 80g 198円**
■入数:10×4 ■賞味期間:1年
原材料:きなこ(国産)、黒ごま(ミャンマー)

阿蘇山の火山灰から作られたリモナイト+活性炭が悪臭に効く!
4大臭素に対して抜群の効果と持続力を発揮!!



**527301 <アイシン共聴開発>
脱臭人(ダッシュ)くまもんバージョン
1,850円**
■サイズ:本体部(H)160mm (W)120mm (D)23mm
成分:リモナイト、活性炭、バルブ

<4大臭素>
①アンモニア(体臭・糞尿)
②硫化水素(温泉臭・たばこ)
③メチルメルカプタン(にんにく臭・キムチ)
④トリメチルアミン(魚の腐臭)
リモナイトとは、様々なガスや物質
との吸着性に優れている酸化鉄
を主成分とした天然の鉱物です。
冷蔵庫、喫煙室、クローゼット、台
所、トイレ、車内、ベットのいるお
部屋など、最大10帖まで。
脱臭効果およそ8~10ヶ月。
●売上の1%を、阿蘇草原再生プロ
ジェクトに寄付しています。
●売上の一部を、熊本震災復興の
ために寄付しています。

天然成分100%、
植物だけで作った「忌避剤」。

サラバースは、ネズミやゴキブリ・ダニ・シロ
アリなどの小動物・害虫が嫌いな臭いのする
場所には近寄らず、嫌いな臭いを察知すると
逃げ出す性質を利用した「忌避剤」です。
人体はもちろんペットなどにもやさしい、安
心・安全・環境に配慮した商品です。殺虫剤
ではないので人も虫も、なめても死にませ
ん。

706311
サラバースプロ(グリーン)トリガー付 100ml
1,880円
706312
サラバースプロ(グリーン)トリガー付 400ml
4,980円
成分:月桃、ワサビ、唐辛子、ヨモギ、ドクダミ、ピワ葉、山椒葉、緑
茶、熊笹、朝鮮人参、ダイオウ、荳茶、ボウフウ、檜、菖蒲(各抽出工
キス使用)



お知らせ

- 1 休止商品(夏季限定)** 実施時期:8月中旬より在庫なくなり次第
〈フルーツバスケット〉かき氷シロップ
(ぶどう/パイ/みかん/みぞれ/レモン/国産いちご/緑茶)180ml
〈フルーツバスケット〉吉野葛わらび餅(きな粉付)140g×2
〈MOA 商事〉寒天ゼリー(コーヒー味)85g
〈アルプス〉信州フルーツゼリー 80g×5
〈オカウエ〉手延べそうめん 50g×6 〈オカウエ〉手延べ冷麦 250g
〈オキノ〉有機リキッドコーヒー(無糖/有糖)各1L
〈りんねしゃ〉菊花せんこう 10巻×3
〈花田〉りんごちゃん&ぐれーぶる 90ml×5
〈桜井食品〉そうめん 220g 冷麦 250g 冷しら-めん 123g
〈上州屋〉純手炒りむぎ茶(330g/7.5g×15)
〈太田油脂〉ぶるととゼリー(ぶどう/みかん/もも)各16g×10
〈東海麵〉奥長良はまだ そうめん/ひやむぎ各260g
〈東和〉フルーツみつ豆/杏仁豆腐各500g
〈日東醸造〉そうめんつゆ 400ml
- 2 再開商品(冬季限定)**
●実施時期:9月中旬~
〈日東醸造〉チゲ鍋つゆ 寄せ鍋つゆ 旨塩麴鍋つゆ
酒粕入 旨塩麴鍋つゆの素 各600g
〈マルサンアイ〉キムチ鍋スープ しょうが鍋スープ 寄せ鍋スープ
みそちゃんこ鍋スープ 豆乳鍋スープ 各600g
※今季から、「オカウエ食品 手延べ半生うどん」に代わり「井筒屋 さめき
手延べうどん(半生)190g」を取扱いたします。詳細は次号にて。
●実施時期:10月初旬~
〈桜井食品〉即席味噌煮込みうどん105g
〈創健社〉ビッグアーモンドチョコ400g
〈創健社〉ミルクチョコレート70g
- 3 取り扱い変更商品** 実施時期:在庫なくなり次第終了
〈アイコリス〉インカインチオイル 4g×20
〈イ-有機生活〉人参ジュース(りんご入り)1L
〈ハウザー〉青汁の素 4g×30袋
〈まある〉アブジャールティ 2g×30包
〈マルサンアイ〉毎日かんたんおみそ汁 3食
〈わらしべ屋〉自家焙煎黒大豆 炒り豆 70g
〈九鬼産業〉きりごま白(アルミパック) 60g
〈桜井食品〉有機シナモンココナッツシュガー 35g
有機育ち有機パン粉 100g
〈日東醸造〉唐揚げのもと 150ml
〈馬場水車場〉奥八女 杉の葉線香 3束(180本)
※「1束(60本)」は、定番在庫を継続します。
- 4 価格変更商品** 実施時期:即日
〈エモーション〉ガス用耐熱土瓶 1.5L **3,800円** ➡ **3,040円**
〈JOYアグリス〉マルター番しぼり油かす
1kg **400円** ➡ **440円** 5kg **1,450円** ➡ **1,600円**
- 5 仕様変更商品** 実施時期:在庫消化後より(9月上旬頃)
〈マルシマ〉しっとりふりかけシリーズ
【梅ひじき40g/生姜ひじき40g 各160g】 ➡ **原材料醸造酢を削除、
ケース入数変更(100袋→30袋)、ケースサイズ変更**
【しそひじき40g/高菜ひじき40g/かつおひじき40g】
➡ **ケース入数変更(100袋→30袋)、ケースサイズ変更**
※価格、内容量、商品サイズ、JANコードの変更はありません。
※「高菜ひじき40g」「かつおひじき40g」は、単品お取寄せ商品です。
- 6 産地及び包材変更商品** 実施時期:在庫消化後より
〈桜井食品〉田舎麦 700g 原料(大麦)産地変更
飛騨高山 ➡ **国内(当分の間は岐阜県(全域)産)**
※価格、内容量、JANコードの変更はありません。

※表示価格はすべて「税抜価格」です。

家庭菜園にもぴったり **浜名農園** 秋まき 2016

伝統野菜を育てよう

2016年8月中旬～10月末

浜名農園の想いの丈が込められた
国産在来固定種、種子消毒無しの秋まき種。

- リードタイム：1週間
(土日祝祭日除く)
- 発送ロット：100ヶ以上送料無し。
(100ヶ未満の場合は送料¥550)

※商品のご案内等は、別紙チラシをご覧ください

第一酵母

11+1 添付セール!

期間：9月2日(金)～9月30日(金) 納品分まで



製品名	容量	ケース入数	定価(税抜)
コーボンマーベル	525ml	12	4,800円
コーボン(うめ)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
コーボン(みかん)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
コーボン(ぶどう)	525ml	12	3,600円
	1800ml	4	10,800円
梅肉酵母エキス	115g	12	3,700円
コーボンローヤル	115g	12	6,800円
コーボン発酵料理用	550g	16	2,300円

※「コーボン 発酵料理用」は、1ケースに16個入りのため、15+1にての添付となります。
 ※コーボン徳用サイズ(1800ml)は、3ケース混載(ケース単位)可。添付商品は、ご希望の味をご指定下さい。
 ※それぞれ、ケース単位でのご注文をお願いします。
 ※添付期間中は発注の際に、「添付分」とご記入ください。

チョコレート醤油

麦こうじ仕込みそ 予約開始!

締切り：9月21日(水) お届け：2016年10月下旬

春・秋恒例の「麦こうじ 仕込みそ」のご予約を承ります。(完全予約制)

10kg 樽入 **5,600円**

5kg 樽入 **3,100円**

※商品のご案内等は、別紙チラシをご覧ください

※表示価格はすべて「税抜価格」です。



1日目 5月16日(月)
青森空港から製造メーカーの事務所へ向かいました。到着するとちょうど小川原湖から届いた蛸の荷受け作業中。国産の蛸は全国的に減っているとの認識だったのでトラック荷台の大量の蛸に驚きました。が、常務の話ではこれでも少ないほうとのこと。蛸はすぐに砂抜きされ、そのまま冷凍倉庫に保存されます。

2日目 5月17日(火)
朝から製造メーカーの常務と開発担当の白川さんに同行いただき、漁場の十三湖へ。蛸漁を見たい!と言ったものの、じつは青森市内から十三湖までは高速を使っても約1時間半の行程。ご多忙なお二人を巻き込み恐縮至極。原生林を抜ける道で野生の猿の歓迎を受けながら十三湖に到着。蛸漁は鋤簾(じょれん)という道具で、ふるいながら水揚げします。鋤簾は網状で小さな蛸は自然に落ちる仕掛け。漁船にも選別機があり、そこから小さな蛸や殻が湖に戻るようになっていきます。また、船1隻につき、1日150kgの制限が設けられており、これらの仕組みは、資源保護の観点からも価値あること。水揚げされた蛸は、港の計量所で計測され、出荷前にサイズ毎に仕分けする作業と、空の蛸を取り除くため持ち帰ります。自宅作業所で、水洗いしながら手作業で仕分けを約2時間以上かけて行います。

3日目 5月18日(水)
取材の最終日は工場視察。いよいよさとのしじみエキス製造現場の見学です。以前は、全工程を哲さん一人で行っていましたが、20年かけて、その技を少しずつ引き継いできたことで、現在は仕上げだけを哲さんが行い、あとは、社員さんを中心に作業がされています。

青森で加工を始めてからのメリット

- 1 冷凍することで、オルニチン含有量が4倍以上**
蛸の砂抜き後、すぐ冷凍保管。冷凍することで、有効成分のオルニチンの含有量が4倍以上も増えるという研究(青森産業技術センター)結果を踏まえ、冷凍保管の工程が取り入れられました。
- 2 加熱と冷凍を繰り返すことで有効成分が増加**
三重では冷凍倉庫が無く、生から煮詰め続けていました。青森では、その日に煮詰めたものを一旦冷凍、翌日また煮詰める方法に改善。加熱と冷凍を繰り返すことで有効成分が増え、かつ旨味が増すという結果に。
- 3 最大産地で良質な蛸を安定確保できる**
国内の蛸水揚げ量の44%を占める十三湖や小川原湖を持つ加工地、また日本の蛸問屋との提携で、全国の良質な蛸が安定的に入手できる環境となりました。
*十三湖産蛸が主原料ですが、状況により国内産地の蛸の使用も可能。

蛸の潮汁を煮詰めただけのエキスは、梅の果汁を煮詰めただけの梅肉エキスと並び、日本人の知恵が生み出した、究極の自然食です。

347402
さとのしじみエキス
80g 10,000円

■定番(単品出荷) ■入数:10
■賞味期間:1年

お召上りの目安:1回にご自身の親指の爪の部分位(体に合った適量になります)。

しじみエキス製造工程

- 煮詰め**
冷凍された潮汁は、仕上げ用ヘラ付き蒸気釜で焦がさないよう、その栄養分すべてを煮出せるよう、色や匂いをチェックしながら何日もかけ煮詰めていき、最終的には真っ黒なしじみエキスが完成。
- 煮出し**
冷凍の蛸を大きな蒸気釜に入れ、蛸の半分の水で約30分煮出す。
- かまし(天地返し)**
蛸に熱が均等にかかるよう、より多くのエキスを抽出できるようにする。
- 煮出し**
沸騰後、煮こぼれないよう蒸気圧を調整しながら約30分煮出す。この段階では、まだ真っ白な潮汁の状態。
- 濾過**
和紙や布で濾過、冷凍保管(右の写真)します。この作業を1日5回行います。同じ作業を1週間続け、下処理すべてが終了。

とても濃厚な蛸の旨味でした。ほんの少し塩を加えると最高の潮汁に。

「さとのしじみエキス」青森の現地視察レポート

以下は、今年5月16日(月)～3日間、哲さんに同行し「さとのしじみエキス」の原料調達から製品化までの工程を視察した記録です。この記録は黒怒販売の「さとのしじみエキス」が、信頼に足る商品であることの証でもあります。ぜひ、ご一読ください。